

Bratapfel

Zutaten (5 Pers.)

0,5 Bio-Zitrone
5 Äpfel (à ca. 150 g; z. B. Boskop)
100 g Marzipan-Rohmasse
2 ½ EL gehackte Haselnüsse
2 ½ EL Mandelstifte
3 ¾ EL Butter
2 ½ EL Rosinen
3 ¾ EL Rum
1 ¼ TL Zimt

Zubereitung:

Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen.

Äpfel waschen, evtl. die Unterseiten leicht begradigen, damit sie besser stehen. Kerngehäuse mit einem **Kugelausstecher** oder **Apfelentkerner** ausstechen, dabei einen Rand von ca. 2 cm stehen lassen und den Apfelboden nicht durchstechen.

Wer mag, schneidet alternativ einen dekorativen 1-2 cm dicken Deckel ab.

Apfelinnenseiten mit Zitronensaft bepinseln.

Marzipan zerpuffen.

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter zugeben, schmelzen.

In einer Schüssel mit Rosinen, Rum, Marzipan, Zitronenschale und 1 TL Zimt mit dem Handmixer verkneten.

Äpfel mit dem Marzipan-Nuss-Mix füllen, die Bratapfel-Füllung gut andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels lässt sich das gut händeln.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 25-30 Minuten backen. Nach ca. 12 Minuten Backzeit gegebenenfalls Apfeldeckel auf die Äpfel legen und weiterbacken.